



บทที่ 1

บทนำ

อุตสาหกรรมการผลิตไวน์ในปัจจุบันกำลังมีการขยายตัวอย่างกว้างขวาง ทั้งนี้เนื่องจากมีผู้นิยมดื่มไวน์กันมากขึ้น ด้วยเหตุที่ว่าปริมาณแอลกอฮอล์ในไวน์ไม่สูงหรือต่ำจนเกินไป ประมาณ 10-12 % โดยน้ำหนักต่อปริมาตร ซึ่งสูงกว่าเบียร์แต่ต่ำกว่าสุราโดยทั่วไป และเป็นเครื่องดื่มนิยมดื่มในโอกาสต่าง ๆ (ศิวัช วสุนธราภิวรรณ, 2535) ไวน์มีประโยชน์ต่อร่างกายถ้าดื่มในปริมาณที่พอเหมาะ ช่วยกระตุ้นให้อวัยวะอาหารทำให้บริโภคอาหารได้มากขึ้น ช่วยให้การขับถ่ายสะดวก และช่วยให้เส้นเลือดขยายตัวในคนไข้ที่เป็นโรคความดันโลหิตต่ำ (ประดิษฐ์ ทรัพย์วัฒนา, 2520) จากเหตุผลดังกล่าวไวน์จึงเป็นเครื่องดื่มที่น่าสนใจและมีแนวโน้มจะเติบโตก้าวหน้าไปได้ไกลในอนาคต แต่ไวน์ที่ผลิตในประเทศไทยปัจจุบันมีเพียงไม่กี่ชนิด ไวน์ที่มีคุณภาพดีส่วนมากเป็นไวน์ที่สั่งจากต่างประเทศเข้ามา โดยเฉพาะจากประเทศฝรั่งเศส, เยอรมันนี, อิตาลี, สวิสเซอร์แลนด์, สเปนและออสเตรเลีย ซึ่งมีราคาแพงทำให้ประเทศไทยต้องเสียดุลการค้าปีละหลายล้านบาท (ประดิษฐ์ ทรัพย์วัฒนา, 2535)

ประเทศไทยสามารถผลิตน้ำผึ้งได้ในปริมาณมาก เนื่องจากอุตสาหกรรมเลี้ยงผึ้งได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอย่างจริงจัง จนมีศักยภาพการผลิตน้ำผึ้งสูงขึ้น (ไชยา อัยสุนเนิน, 2531) มีปริมาณและมูลค่าการส่งออกและนำเข้า แสดงดังตารางที่ 1.1 (กรมศุลกากร, 2531-2534) ผลจากการส่งเสริมการเลี้ยงผึ้งอย่างแพร่หลายทำให้ราคาต้นทุนต่อหน่วยของน้ำผึ้งลดลง บางฤดูกาลมีน้ำผึ้งออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมากทำให้น้ำผึ้งมีราคาถูกลง และการบริโภคภายในประเทศยังมีปริมาณจำกัด และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทำให้วิถีชีวิตมนุษย์ห่างเหินจากธรรมชาติมากขึ้นทุกทีทั้งที่น้ำผึ้งมีคุณค่าทางอาหารสูง ดังนั้นจึงน่าจะมีการนำน้ำผึ้งมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ อีกประการหนึ่งประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้เมืองร้อนหลายชนิด เมื่อถึงฤดูกาลของมันจะมีผลผลิตออกมามาก จนบางครั้งเกินความต้องการของผู้บริโภค ทำให้ขายไม่ได้ราคา การแก้ปัญหาอาจทำได้โดยการนำผลไม้เหล่านี้ไปแปรรูป วิธีการหนึ่งที่น่าสนใจคือ

การนำไปผลิตไวน์ ซึ่งผลไม้ที่มีในประเทศไทยส่วนมากแล้วสามารถตัดแปลงไปผลิตไวน์ได้

การนำน้ำผึ้งและผลไม้มาเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์ จะได้ไวน์น้ำผึ้งผลไม้ (honey fruit wine) ซึ่งเป็นวิธีการแปรูปน้ำผึ้งและผลไม้ให้ได้ผลิตภัณฑ์แปรูปที่มีมูลค่าสูงขึ้น เป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยแก้ปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาดและขายได้ราคาต่ำ นอกจากนี้ไวน์น้ำผึ้งผลไม้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่รวบรวมคุณค่าทางโภชนาการจากธรรมชาติ

ในต่างประเทศมีผลิตภัณฑ์ไวน์น้ำผึ้งผลไม้ที่ทำจากผลไม้ต่าง ๆ เช่น แอปเปิ้ล , แพร์ , องุ่น , ผลไม้ ฯลฯ ซึ่งเป็นผลไม้พื้นเมืองของต่างประเทศ แต่ยังไม่มียุทธศาสตร์เกี่ยวกับการทำไวน์น้ำผึ้งผลไม้โดยใช้ผลไม้พื้นเมืองที่มีในประเทศไทยเลย ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงถูกกำหนดขึ้นเพื่อผลิตและพัฒนาไวน์น้ำผึ้งผลไม้ที่มีแอลกอฮอล์สูง โดยเลือกสายพันธุ์ยีสต์ (wine yeast) ที่เหมาะสมสำหรับการผลิตไวน์น้ำผึ้ง น้ำผึ้งที่ใช้เป็นน้ำผึ้งนุ่น เนื่องจากมีราคาถูกและไม่เป็นที่นิยมในการบริโภค เลือกวัตถุดิบทางการเกษตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดในการนำมาผลิตไวน์น้ำผึ้งผลไม้ โดยใช้วัตถุดิบ 3 ชนิดคือสับปะรด มะขามและกระเจี๊ยบ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบที่มีตลอดทั้งปี หาง่ายและราคาถูก หลังจากนั้นคัดเลือกไวน์น้ำผึ้งผลไม้ที่มีแอลกอฮอล์สูงที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดในเชิงการค้าว่าข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยนี้จะมีประโยชน์ในการผลิตและพัฒนาไวน์น้ำผึ้งผลไม้ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่จะดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ซึ่งนิยมดื่มไวน์ต่างประเทศ ให้หันมาดื่มไวน์ที่ผลิตได้ในประเทศไทย อันจะเป็นการช่วยลดการเสียดุลการค้าลงได้ และหากสามารถผลิตไวน์ที่มีคุณภาพสูงและมีความสม่ำเสมอ ยังอาจส่งเป็นสินค้าออกที่มีลักษณะเฉพาะต่อไปในอนาคต

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 1.1 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าและส่งออกของน้ำผึ้ง ปีพ.ศ. 2531-2534

พ.ศ.	นำเข้า		ส่งออก	
	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)	ปริมาณ (กิโลกรัม)	มูลค่า (บาท)
2531	143,236	5,088,990	1,750	24,548
2532	145,640	5,585,853	705,510	9,290,280
2533	166,266	6,189,837	2,431,646	31,114,153
2534	233,437	8,793,603	2,833,785	36,965,722

ที่มา : กรมศุลกากร , 2531-2534

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย